# 最新食堂面点工岗位职责(六篇)

来源：网络 作者：落花无言 更新时间：2024-10-13

*人的记忆力会随着岁月的流逝而衰退，写作可以弥补记忆的不足，将曾经的人生经历和感悟记录下来，也便于保存一份美好的回忆。相信许多人会觉得范文很难写？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。食堂面点工岗位职责篇...*

人的记忆力会随着岁月的流逝而衰退，写作可以弥补记忆的不足，将曾经的人生经历和感悟记录下来，也便于保存一份美好的回忆。相信许多人会觉得范文很难写？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

**食堂面点工岗位职责篇一**

编号:jyc/c-001

面点主管岗位职责

岗位名称：面点主管 所属部门：出品部 直接上级：行政总厨 岗位职责：

1、受行政总厨直接领导、安排，带领下属员工积极完成山西面食、单尾等制作工作，保证出品的及时供应。

2、负责对开档前准备工作的检查督促，及时对短缺物品进行补充。

根据本档口的用料情况和储备情况，及时督促领料人按领料手续到物资部领取物料。

3、严格控制各项费用消耗，成本控制，掌握好物料折量预算，带领下属员工不断强化节约意识，改进节约措施。

4、负责开市期间操作的督导，及时指导下属员工规范操作，保证出品质量。

5、负责本档口出品推陈出新，带领下属员工积极开发、精心研制，不断提高出品质量和竞争力。

6、收市后，督促下属员工及时将半成品、成品用保鲜膜包好，按食品“四隔离”原则放入冷藏柜规范摆放。

7、督促下属员工根据收档时半成品的剩余情况，作好次日班前的加工准备工作。

8、做好原料的采购申请，并协助采供、物资部作好原料把关工作。

9、划分卫生区域，责任到人，督促下属员工完成开市前、收市后的卫生清洁工作。

10、负责制定本档口的各项工作计划，上报审批，并组织贯彻落实。

拟制人:

审核人:

签发人: 晋雅餐饮炉鱼传奇口文件

编号:jyc/c-001 11、负责下属人员考勤、轮休安排、技能培训和仪容仪表方面的检查工作。

12、完成上级安排的其他任务。

岗位权限：

1、对下属员工具有监督权、考核权和建议处罚权。 2、享有同下属员工同等具有的权利。

任职要求：

1、中级以上厨师资格，大型酒店工作经验十年以上。 2、踏实敬业，责任感强。

3、业务知识全面，操作技能娴熟，面点出身。

注:如违反以上任何一条,罚款人民币100元—200元。

拟制人:

审核人:

签发人:

**食堂面点工岗位职责篇二**

学生食堂面点间岗位职责

一、爱岗敬业，具有团队精神，密切配合他人工作；遵守学校的各项规章制度，严格要求自己，提高工作效率，谨防各种事故的发生；因工作失误造成的损失按照学校的制度承担相应的责任。

二、热爱本职工作，遵守劳动纪律，无条件的配合、协助食堂管理员搞好食堂工作，服从安排，工作中有创新能力。

三、遵守、执行学校的各项管理制度和食堂的卫生管理制度，保持环境卫生和个人卫生。

四、制作点心前将刀、案板、棍棒、食品容器等清洗干净；工具、用具、容器、盛器生熟分开，成品容器专用；工作结束将刀、案板、面缸、食品容器等再洗刷干净。

五、不使用变质过期的配料加工，严格按操作规程加工，各式面点成品放入清洁的食品橱内，做到防尘、防鼠。保证产品的质量，并对加工产品质量负责。

六、未用完的点心馅料、半成品点心，应在冷柜内存放，并在规定存放期限内奶油类原料应低温存放。水分含量较高的含奶、蛋的点心应当在10℃以下或60℃以上的温度条件下贮存。

七、正确操作各种机器，严禁用湿手接触开关，爱护公物，保养好各种设备。

八、工作完成后，要及时清理现场，将使用过的机器、工用具、地面清刷干净，工用具、配料摆放原位，以保持点心间整洁。

九、根据需求不断变换新品种，做到不积压、不浪费。

十、积极完成学校及主管领导布置的其他工作任务。

**食堂面点工岗位职责篇三**

岗位名称：面点主管 直接上级：厨师长

面点主管岗位职责

直接下级：面点厨师、面点小工

工作描述: 负责厨师长的安排各组工作监督与检查，协调对内对外关系，贯 彻上级精神和要求，行使对直接下级的管理职责，负责所属区域的环境卫生员工仪容仪表、节能降耗、工作纪律。岗位职责：

1、配合厨师长开展工作，认真完成各项工作。

2、负责同其它班组和部门进行沟通协调工作。

3、根据所属员工的工作表现，做好绩效工作。

4、根据每个厨师的技术特长、业务能力、工作意识，合理安排工作。

5、对厨师长负责，负责所属部门的全面工作。

6、对本部门的出品负有直接责任，如遇有重大投诉与餐厅协调工作。

7、负责所属区域的员工有培训和督导工作。

8、对本部门的出品有创新责任，要有较强的管理意识和组织能力。

9、做好营业前、营业中、营业后的监督管理工作。

10、对本部门的成本负有责任。

11、检查督导厨师搞好食品卫生、安全等管理工作。

12、完成厨师长交给的其他工作。

**食堂面点工岗位职责篇四**

面点师岗位职责

一、爱岗敬业，具有团队精神，密切配合他人工作；遵守各项规章制度和食堂的卫生管理制度，保持环境卫生和个人卫生；提高工作效率，谨防各种事故的发生。

二、制作点心前将刀、案板、棍棒、食品容器等清洗干净；工具、用具、容器、盛器生熟分开，成品容器专用；工作结束将刀、案板、面缸、食品容器等到洗刷干净。

三、

不使用变质过期的配料加工，严格按操作规程加工，各式面点成品放入清洁的食品橱内，做到防尘、防鼠。保证产品的质量，并对加工产品质量负责。

四、未用完的点心馅料、半成品点心，应在冷柜内存放，并在规定存放期限内奶油类原料应低温存放。水分含量较高的含奶、蛋的点心应当在10℃以下或60℃以上的温度条件下贮存。

五、正确操作各种机器，严禁用湿手接触开关，爱护公物，保养好各种设备。

六、工作完成后，要及时清理现场，将使用过的机器、工用具、地面清刷干净，工用具、配料摆放原位，以保持点心间整洁。

七、根据需求不断变换新品种，做到不积压、不浪费。

**食堂面点工岗位职责篇五**

食堂厨师岗位职责

一、负责主持公司食堂的全面工作，服从领导安排，严格执行公司制定的各项规章制度。

二、根据食堂实际状况和合理申报聘用员工。

三、制定长期、中期、近期工作计划，建立良好的食堂工作秩序。

四、协调食堂各岗位之间的工作关系，根据员工业务能力和技术特长，决定各岗位人员的工作安排和调动，做到按需设岗、按劳分配、合理公正。

五、根据食堂的实际情况经济指标负责成本核算工作，定期总结运作情况，改进烹调工艺及管理手段，准确控制成本，不断提高伙食质量，提申用餐员工满意度。

六、注重安全生产，检查食堂人员出勤及工作任务的执行情况，检查食堂用具、设备设施的卫生清洁和安全维护情况，检查食品及其环境卫生，检查储存原料的质量和数量，发现问题及时解决。

七、做好员工的思想教育工作，制定各项学习计划，每日开例会，定期总结工作布置任务，督促检查食堂的伙食质量、饮食卫生、食堂工作人员服务态度等工作，并有书面考核记录。

八、服从主管调动，维护好厨房灶具、设备，协助员工餐厅服务员做好开餐准备。

九、按时完成主管领导临时交办的各项工作任务，并及时反馈任务执行完成情况。

贵州神鹰服饰有限公司二○一四年七月

**食堂面点工岗位职责篇六**

食堂主管岗位职责

一、负责对食堂工作的全面管理。对工作认真负责、关心员生活、处事公道、办事积极，对食堂严格管理，不牟私利。注意饮食卫生，以保证每位员工伙食标准并尽可能改善员工生活。

二、精通本职业务，熟悉职工厨房的全面工作，严格检查督促各员工的操作流程，发现问题及时纠正，确保饮食质量。

三、制定每周菜谱，经常汇报食品采购、供应的情况。加强伙食成本核算，掌握盈亏情况，降低成本，合理安排工作。

四、组织食堂炊事人员搞好集体伙食，提高饮食质量，研究分析工作情况，及时提出改进意见，不断

总结

经验，提高饮食服务质量。

五、严格执行 《食品卫生法》，定期检查厨房、餐厅和食品卫生。

六、负责食堂设备设施的管理，指导工作人员正确使用食堂设备，提出更新维修计划。

七、做好维护工作，各种机械设备、石油液化气炉等出问题要及时报修，不得影响食堂正常工作。

八、负责食堂工作人员考勤、考绩工作，负责每月向财务部申报公司员工、临时工及机动人员的餐费。

九、组织食堂人员做好安全保卫工作，并搞好饮食卫生工作。

十、经常征求就餐人员的意见，综合分析改进工作，认真督促检查岗位责任制和各项规章制度的落实。 十

一、负责食堂原材料的验收工作。

十二、每周召开厨房会议，总结周工作情况，制定新一周的菜谱。 十

三、督导厨师履行岗位责任制，完成不同班次的工作任务。 十

四、每餐次收集员工用餐意见，根据意见进行调整。

十五、每餐次巡查餐厅及厨房卫生，督促下属员工卫生清洁落实情况。 十

六、做好员工餐厅的灭鼠及杀虫，保证食品卫生安全。 十

七、注重菜品搭配，避免食物中毒。

十八、每日做好成本核算，随时掌握用餐成本。每月最后日为员工美食日，做好美食日的菜品安排及节假日的加餐安排。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找